



Herzlich willkommen!

Entdecken Sie ein natürliches, familiäres Hofgut Albführen.
Einfach authentisch!

Erleben Sie unsere Albführer Landhausküche,
geprägt von der Vielfalt des Schwarzwaldes verarbeitet unser Küchenchef
mit seinem Team die jahreszeitlichen Produkte von Feld, Wiese und Wald.
Nachhaltig und qualitativ hochwertig.

Geniessen Sie ein kreativ zusammengestelltes Überraschungsmenü
aus dem aktuellen, saisonalen Warenkorb.

3 - Gänge à 65,00 € / Person

(Das Überraschungsmenü servieren wir tischweise)

Lust auf mehr?

Gerne erweitern wir das Menü für Sie mit weiteren kulinarischen Leckereien.
Jeder weitere Gang à 15,00 € / Person.

Vertrauen Sie unserem Küchenmeister Chris Trewer.
Er kocht für Sie eine klassisch, französische Küche
ohne die Wurzeln des Schwarzwaldes und damit seine Heimat zu vergessen,
nach der Philosophie...

„Die Essenz aus 30 Jahren kulinarischer Reise durch Europa“

Wir freuen uns auf gemeinsame Stunden
geprägt von Erlebnissen rund um Speis und Trank!

Ihr Team vom Hofgut Albführen



Klassiker

Grosser bunter Gartensalat in Feigensenf - Honig - Vinaigrette
Ziegenfrischkäse & gerösteten Baumnüssen
16 €
ohne Ziegenfrischkäse
12 €

Ein Paar hausgemachte Wildschweinsalsiccia „Gremolata“
auf mild geräuchertem Sauerkraut
19 €

Burger „Des Stallburschen Liebling“
180g gehacktes Rindfleisch im Brioche-Brötchen
Coleslaw, Speck, Senfgurke, Spiegelei
mit Bergkäse überbacken
hausgemachte BBQ - Sauce & French fries
21 €

Im Ganzen gebratene Schwarzwaldforelle „Müllerin“
24 €

Fettes Wollschweinkotelette „pikant lackiert“
auf Kraut & Rüben
25 €



Vorspeisen

Roh mariniertes Fenchel süß - sauer - scharf
mit Orangen, rosa Grapefruits & gerösteten Baumnüssen
12 €

Kopfsalatherzen, pochiertes Albführer Landei & Champignons
13 €

Getrüffelte Entenleberterrinen, Cognacquitten & Brioche
26 €

Suppen

Getrüffelte Pastinakensuppe
10 €

Zuppa Pavese
Geflügelkraftbrühe mit Albführer Landei & Parmesan
12 €

Hauptgerichte

Rote - Rüben - Risotto
mit Apfelkren & gebackenem Ziegenkäse
16 € / 20 €

Zander „badisch“, kross gebraten
Rahmsauerkraut & Speck
32 €

Rinderfilet „Rossini“
auf Petersilienpüree
42 €

Rosa gebratenes Hirschentrecôte „Winzerin“
Rotkrautkopf, Spätzle & schwarze Walnussauce
43 €



Desserts

Käseauswahl
ab 12 €

Crème brûlée, Zwetschgen & Sauerrahmglace
12 €

Schokotarte, Vanilledoppelrahm & Passionsfrucht - Sorbet
14 €

Crêpes - Suzette & rohes Eis
16 €



Menü

Getrüffelte Entenleberterrine, Cognacquitten & Brioche

Zander „badisch“

Rosa gebratenes Hirschentrecôte „Winzerin“

Crêpes - Suzette & rohes Eis

3-Gang-Menü 65 €

4-Gang-Menü 80 €



Vegetarisches Menü

Roh marinierter Fenchel süß - sauer - scharf
mit Orangen, rosa Grapefruits & gerösteten Baumnüssen

Getrüffelte Pastinakensuppe

Rote - Rüben - Risotto
mit Apfelmeerrettich & gebackenem Ziegenkäse

Schokotarte, Vanilledoppelrahm & Passionfrucht - Sorbet

3-Gang-Menü 39 €

4-Gang-Menü 46 €



Für unsere Gäste, die an Lebensmittelallergien leiden, möchten wir die Zutaten und Stoffe auflisten, die zum einen in unseren Speisen enthalten sind und zum anderen gegeben falls Unverträglichkeiten auslösen können.

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich bei Fragen an das Servicepersonal wenden, um bedenkenlos unsere Gerichte genießen zu können.

Folgende Zutaten sind in unseren Gerichten verarbeitet:

- Fisch
- Krebstiere
- Weichtiere
- Erdnüsse
- Schalenfrüchte
- Gluten haltiges Getreide
- Senf
- Sesamsamen
- Eier
- Milch
- Sojabohnen

*enthält Nitrit-Pökelsalz, Konservierungsstoffe E250, E450, E451, Geschmacksverstärker E621, E627, E631

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen unvergesslichen Aufenthalt auf dem Hofgut Albführen.

